



Fiori e note tostate

Gia a metà del XIX secolo, questa storica cantina lombarda aveva importato barbatelle di Pinot nero dalla Borgogna. Il conte Augusto Giorgi di Vistarino, assieme a Carlo Gancia, fu tra i primi a produrre Spumanti con metodo Champenois. Oggi l'azienda dedica 140 ettari a questa nobile varietà, e dal 2001 un percorso innovativo guidato da Ottavia Giorgi di Vistarino ha portato alla creazione di dieci etichette. Tra queste, il Pernice 2010, un Pinot nero in purezza proveniente da un cru vocato di circa tre ettari, è sicuramente tra le più riuscite. Gli aromi floreali e di frutta rossa, con note tostate e speziate, sono nitidi e ben definiti; l'assaggio convince per la sua bella integrità fruttata, tannini equilibrati e una persistenza sapida. Viniificato e maturato in legno. *(Laura Di Cosimo)*

Conte Vistarino www.contevistarino.it